

## ud €/ud TAPAS

	2 €	Trufa de queso de cabra con semillas de amapola
	2 €	Macaron de chocolate y foie
	2,50 €	Trufa de foie con crocante
	2 €	Pastel de marisco (individual)
	3 €	Timbal de salmón gravlax
	0,80 €	Buñuelos de bacalao
	1 €	Perlas de melón al Oporto
	2,50 €	Vasito de royal de foie y Pedro Ximénez
	3 €	Vasito de ensaladilla rusa con langostino
	0,50 €	Croquetas de gallina trufada
	0,50 €	Croquetas de bacalao
	0,50 €	Croquetas de Jamón
	0,50 €	Croquetas de espinaca y gorgonzola
	0,50 €	Croquetas de cordero y miel
	0,90 €	Pimientos rellenos de bacalao
	0,90 €	Pimientos rellenos de marisco

## rac €/ud PARA COMPARTIR

	18 €	Bandejas de canapés
	40 €	Surtido de marisco [ 1 x 8 ]
	33 €	Brazo de patata y langostinos [ 10 x 8 ]
	17 €	1/2 Brazo de patata y langostinos [ 10 x 8 ]
	15 €	Pulpo a la gallega [ 4 x 8 ]
	25 €	Empanada de salmón [ 8 x 8 ]

## rac €/ud PRIMEROS PLATOS

	20 €	Ensalada de bogavante y ahumados
	12 €	Ensalada de langostinos con timbal de pimientos y aguacate
	6 €	Canelones caseros de carne con bechamel de boletus
	7 €	Canelones caseros de marisco con salsa de vino blanco
	8 €	Cardo en salsa de piñones con bacalao
	10 €	Sopa de pescado y marisco (+ guarnición de arroz)
	8 €	Berenjena rellena de marisco
	7 €	Hojaldre de pato con setas
	7 €	Lasaña de verduras al aroma de trufa

*Saborea La Vida*

*Navidad*  
**2017**

*José Fernández*

Podrán encontrar las fotos de todos nuestros platos en [www.saborealavida.es](http://www.saborealavida.es) o también en [www.cocinajosefernandez.com](http://www.cocinajosefernandez.com)

Se recogerán encargos para Nochebuena y Navidad hasta el **19 de Diciembre de 2017** y para Nochevieja y Año Nuevo hasta el **26 de diciembre de 2017**.

Los días de Navidad y Año Nuevo nuestros establecimientos permanecerán **cerrados**, por lo que los encargos para el día de Navidad y Año Nuevo se entregarán los días 24 y 31 de diciembre respectivamente.

Las entregas a domicilio están incluidas en pedidos superiores a:  
Huesca > 100€  
Zaragoza > 180€  
Otros > consultar

Frente a cualquier alergia o intolerancia alimentaria pueden consultarnos en el teléfono

**974 25 12 25**

ud €/ud **PESCADOS**

20 €	Zarzuela de pescado y marisco
12 €	Lenguado relleno de changuro con salsa de boletus
10 €	Merluza rellena de trigueros a la crema de ajo
10 €	Merluza gratinada sobre lecho de verduritas confitadas
10 €	Timbal de mero en salsa de gambas
20 €	Bogavante americana
10 €	Tronco de merluza rellena al aroma de albahaca
16 €	Rape a la marinera



rac €/ud **CARNES**

10 €	Jarretes de ternasco guisados en crujiente de brick
13 €	Paletilla asada al estilo tradicional con patatas a lo pobre
10 €	Solomillo de cerdo con cebolla caramelizada y queso de cabra
8 €	Confit de pato con salsa de frutos rojos
9 €	Capón relleno de castañas
15 €	Solomillo de ternera en salsa de foie y Pedro Ximénez

rac €/ud **POSTRES**

14 €	Tronco de biscuit de higos y armañac (para 8 personas)
14 €	Tronco de frambuesa y vainilla (para 8 personas)
14 €	Tronco de nogal (para 8 personas)
2 €	Armonía de tres chocolates
2 €	Lingote de chocolate
2 €	Columna de queso de cabra con grosellas

rac €/ud **PANES Y DULCES NAVIDEÑOS**

21 €	Panetone artesano
21 €	Panetone de chocolate

*Tus datos*

*Nombre* .....

*Teléfono 1* ..... *Teléfono 2* .....

*Email* .....

*Dirección de entrega* .....

*Observaciones* .....